TENTAÇÃO DE BEIJINHO

INGREDIENTES

1 colher de sopa de fermento em pó

3 colheres de sopa de chocolate do Padre

2 pacotes de coco ralado (200g)

5 colheres de sopa de margarina

3 ovos

1 xícara de chá de leite

5 colheres de popa de açúcar

1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO

Reserve 2 colheres (sopa) de margarina.

Coloque no liquidificador 5 colheres (sopa) de coco ralado, os ovos, o restante da margarina, o açúcar, o chocolate em pó, o fermento e bata por 4 minutos.

Despeje a mintura em uma forma ede fundo removivel (24 centimetros de diâmetro), untada e enfarinhada.

Em uma panela, coloque a margarina reservada, o restante do coco ralado, o leite e o leite condensado.

Misture e leve ao fogo medio,mexendo até desgrudar do fundo da panela.

Desligue o forno e, sempre mexendo, deixe esfriar por 3 minutos.

Espalhe sobre a massa já assada.

Quando esfriar, leve à geladeira e deixe por, pelo menos, 1 hora antes de desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48677-tentacao-de-beijinho.html